



CLIENT TEFAL
 GAMME PROFESSIONAL
 DOSSIER CST-13-22-000285
 PRODUIT POËLE 24 CM
 ECHELLE 1:1

DÉCOUPE
 CYAN
 MAGENTA
 YELLOW
 BLACK

Infographiste Claude
 claude.francou@publicis.fr
 Tél. 04 72 41 27 79

Commercial Alexandre
 alexandre.colomb@publicis.fr
 Tél. 04 50 52 67 63

Création :
 Exécution : Publicis

PublicisLMA

BARCODE CHECKED

Tefal®

Professional

INOX - STAINLESS STEEL

SOLIDNE I TRWAŁE
 ROBUST AND LONG LASTING
 ROBUSTĂ ȘI DE LUNGĂ DURATĂ

Tefal Gwarantuje / Guarantee / Garantează

PERFEKCYJNE SMAŻENIE
 PERFECT SEARING
 RUMENIRE PERFECTĂ

NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI STAL NIERDZEWNA
 PREMIUM QUALITY STAINLESS STEEL
 INOX DE ÎNALTĂ CALITATE

SZYBKIE I RÓWNOMIERNE GOTOWANIE
 FAST & EVEN COOKING
 REZULTATE RAPIDE ȘI ÎNDOGNE

18/10

FULL INDUCTION



www.tefal.com

RECYCLABLE

Tefal WORLD NO.1 IN COOKWARE

FRYPAN • PATELNIJA • TIGAIJE
 PANVICA • SKOVORODA • PÁNEV • TIGAN
 TAVA • SERPENYŐ • PONEV ZA PRAŽENJE

REF: 20 99 044 380
 PA 10 22

CMMF 210072988
 3 168430 35309 1



Tefal Гаранція / Garantie / Garanzia

18/10

FULL INDUCTION

INDUKCIJNA UPOTREBA
 ROVSZNA DUCOBTALMA
 МИЦНІСТЬ ТА ДОВГОВІЧІСТЬ

Tefal®

Professional

INOX - STAINLESS STEEL

GUARANTEE
 This product is guaranteed for 5 years against manufacturing defects. Your local statutory rights are not affected by any statements in this document. For full details on the terms, conditions and exclusions visit www.tefal.com.

USE & CARE:
 Before first use, wash then wipe your cookware.
 For efficiency, stability and to avoid burning the handle or the coating, centre your pan on a hob adapted to the diameter of its base (a trivet may be required). Avoid burning the handle. Do not overheat your cookware.
 • For products with stainless steel handles and loop handles: they may become hot after a prolonged use.
 • For added safety, we recommend the use of oven gloves.
 Products with a small induction base should be used on an appropriate induction hobs.
 • Use in the oven:
 • Cookware items that come with stainless steel handles are oven safe up to 250°C, for a maximum of 1 hour.
 Not microwave safe.
 Cleaning : never use bleach nor chlorine based product.
 To extend the life of your product, we recommend hand washing.
 Dishwasher use: it is preferable to use gentle detergents such as a liquid, gel, or powder, not tablets nor sachets.
 For full details and any queries contact our customer service via www.tefal.com.
 This pan can be disposed of at a recycling point.
HELPLINE: For full guarantee terms and conditions, use and care and further help and advice please visit:
www.tefal.com Alternatively call: UK- 0345 002 1454; ROI- 01-677-4003
 AUSTRALIA / NEW ZEALAND - 1300 307 824 - Australia / 0800 700 711 - New Zealand.
 Alternatively www.tefal.com.au or www.tefal.co.nz

In Australia "Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure. This Guarantee does not cover freight or any other costs incurred by you in making a claim. To claim, please contact the customer service phone number.
 For all other countries, please consult our website www.tefal.com for further information. Imported to UK by Groupe SEB (UK) Ltd, Datchet, SL3 9LL

WARANCA
 Produkt objezy jest gwarancja Tefal na wady produkcyjne lub materialowe przez okres 5 lat. Gwarancja Tefal nie ma wplywu na prawa lokalne przyzupajace kazdemu konsumentowi. Aby uzyskac szczegolowe informacje dotyczace warunkow i wykluczen od gwarancji, odwiedź stronę internetową www.tefal.com

RAZI DOTYČACE ÚVTKOVANIA
 Před použitím výrobku důkladně umyjte, a následně osušte naczynie.
 Aby vlastivně i efektivně užít naczynie, umístěte je na polu kuchenski dostovosovanom do šrednicy naczynia. Unikajte prypalenia rączki. Nie przegrzewaj naczynie.
 • Naczynia Tefal uchwytami ze stali nierdzewnej:
 - po długotrwałym używaniu mogą być gorące,
 - w celu zwiększenia bezpieczeństwa zalecamy używanie rękawic kuchennych.
 Produkty z podstawa indukcyjną powinny być używane na odpowiedniej kuchenki indukcyjnej.
 Używane w piekarniku
 Produkty, które posiadają uchwyty ze stali nierdzewnej można używać w piekarniku do temperatury maksymalnej 250°C.
 Nie wolno używać naczyń w mikrofalówce.
 Czystnienie: nigdy nie używaj do mycia produktów na bazie wybielacza lub chloru.
 Aby uzyskać zachować pełną jakość produktu, zalecamy mycie ręczne.
 Mycie w zmywarce: zalecamy stosowanie delikatnych detergentów, takich jak płyn, żel lub proszek do mycia, nie rekomendujemy zaś używanie tabletek, ani szaszetek.
 Aby uzyskać szczegółowe informacje, proszę kontaktować się z nami za pośrednictwem strony www.tefal.com
 Naczynie to można oddać do punktu zbiórki i przetwarzania odpadów.

GAZANTIE
 Acest produs este garantat pe o perioadă de 5 ani pentru orice defect de fabricație. Drepturile locale statutare ale consumatorului nu sunt afectate de conținutul acestui document.
 Pentru mai multe detalii asupra termenilor, condițiilor și excepțiilor vizitați www.tefal.com

UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE
 Înainte de prima utilizare, spălați și ștergeți vasele de gătit.
 Pentru eficiență și stabilitate: așezați tigaia pe un ochi adaptat diametrului bazei. Evitați să expuneți mânerul la flacăra deschisă. Nu supraîncălziți vasele de gătit.
 • Pentru produsele Tefal cu mâner din oțel-inoxid, accesul pot deveni fierbinți după o utilizare prelungită.
 • Pentru oțel-inoxid: pentru o mai mare siguranță, vă recomandăm folosirea mănușilor de bucătărie.
 Vasele compatibile cu plitele cu inducție, care au baza de mic dimensiuni, trebuie să fie folosite pe plită cu aceeași inducție.
 Utilizare în cuptor:
 Vasele de gătit care au mâner din oțel inoxidabil pot fi folosite în cuptor la o temperatură de până la 250°C.
 Interzică utilizarea în cuptorul cu microunde.
 Curățarea: nu folosiți nisădăți produse care conțin inhibitor sau clor.
 Pentru a păstra calitatea produsului, recomandăm spălarea manuală a acestuia.
 Utilizarea în mașina de spălat vase : recomandăm utilizarea detergentilor de tip lichid sau gel, și evitarea celor de tip tabletă sau pudră.
 Pentru mai multe detalii și informații contactați serviciul de informații clienți accesând site-ul www.tefal.com
 Tigaia poate fi dusă la un centru de reciclare.

ZÁRUKA
 Na tento výrobek platí záruka 5 rokov na všetky výrobné vady. Nároky a práva v krajine predaja nie sú dotknuté žiadnym ustanovením v tomto dokumente. Pro více informací týkajících se pravidel podmínek a výjimek navštivte www.tefal.com

NAVOD NA POUŽITIE
 Před použitím výrobku důkladně umyjte a osušte.
 Pro vyšší účinnost a stabilitu: umístěte panvici do středu plotinky a zvolte přiměřenou velikost plamene / plotinky. Vyhněte se spalení rukovětí. Rád nepřeohřívajte.
 • Pro výrobky Tefal s rukoventmi z nerezové oceli:
 - při dlouhodobém používání mohou být horké,
 - pro větší bezpečnost doporučujeme používat chňapky/rukavice.
 Rád s malým indukčním dnem musí být použit na odpovídající indukční plotince.
 Použití v troubě:
 Nádobí celokovových držadly je možné použít v rúre do teploty 250°C.
 Není určeno pro použití v mikrovlnné troubě.
 Čištění: nikdy nepoužívejte bělícího nebo čistícího na bázi chloru.
 Pro udržení čistoty výrobku doporučujeme ruční mytí.
 Použití v myčce: je vhodné používat jemné čisticí prostředky, jako jsou tekutiny, gely nebo prášek, nikoli tablety ani sáčky.
 Pro více informací a v případě jakýchkoliv otázek kontaktujte náš zákaznický servis prostřednictvím www.tefal.com
 Tuto panvici je možné zlikvidovat předáním k recyklači.

ГАРАНТІЯ
 Цей продукт має гарантію 5 років/літ з моменту продажу, що розповсюджується на виробничі дефекти. Ніякі заборони в цьому документі не впливають на права, які ви маєте згідно місцевого законодавства. Для отримання детальної інформації про терміни, умови та виключення з гарантії відвідайте веб-сайт www.tefal.com

ВИКОРИСТАННЯ І ДОГЛЯД
 Перед першим використанням посуду необхідно помити та витерти насухо.
 Для підвищення ефективності та стабільної роботи розмакуйте вазу скороструйної поцентру варильної поверхні, розмір якої відповідає розміру вашої сковорідки. Уникайте перегрівання ручки. Не перегрівайте ваш посуд.
 • Для посуду Tefal з ручками з нержавіючої сталі:
 - вони можуть ставати гарячими після тривалого використання
 - для більшої безпеки ми рекомендуємо Вам використовувати кухонні рукавички, прихватки
 Посуда з малим індукційним дном повинна бути використана на призначених для нього індукційних плитках.
 Використовувати на плиті:
 Посуд, ручки якого виготовлені з нержавіючої сталі витримують температуру до 250 °C.
 Не призначено для використання в мікрохвильовій печі.
 Очищення: ніколи не використовуйте відбілювач чи засоби для чищення, які містять хлор.
 Щоб продовжити термін служби вашого виробу, ми рекомендуємо ручне очищення.
 Використання посудомийної машини: рекомендуємо використовувати м'які миючі засоби, наприклад, рідини, гелі або порошок, але не таблетки та саше.
 За будь-якими питаннями, пов'язаними з сервісом обслуговуванням, відвідайте веб-сайт www.tefal.ua.
 Цю сковорідку можна утилізувати в пункті переробки вторинної сировини.

ZÁRUKA
 Na tento výrobek platí záruka 5 let na všechny výrobní vady. Nároky a práva v zemi prodeje nejsou dotčena žádným ustanovením v tomto dokumentu. Pro více informací týkající se pravidel podmínek a výjimek navštivte www.tefal.com

NAVOD K POUŽITÍ
 Před prvním použitím nádobí omyjte a osušte.
 Pro vyšší stabilitu umístěte pánev do středu plotinky a zvolte přiměřenou velikost plamene/plotinky. Vyhněte se spálení rukovětí. Nádobí nepřehřívejte.
 • Pro výrobky Tefal s rukoventmi z nerezové oceli:
 - při delším použití můžou být horké,
 - pro větší bezpečnost doporučujeme používat chňapky/rukavice.
 Nádobí s malým indukčním dnem musí být použito na odpovídající indukční plotince.
 Použití v troubě:
 Nádobí celokovových držadly je možné použít v troubě do teploty 250°C.
 Není určeno pro použití v mikrovlnné troubě.
 Čištění: nikdy nepoužívejte bělícího nebo čistícího na bázi chloru.
 Pro udržení čistoty výrobku doporučujeme ruční mytí.
 Použití v myčce: je vhodné používat jemné čisticí prostředky, jako jsou tekutiny, gely nebo prášek, nikoli tablety ani sáčky.
 Pro více informací a v případě jakýchkoliv dotazů kontaktujte náš zákaznický servis prostřednictvím www.tefal.com
 Tuto pánev je možné zlikvidovat předáním k recyklači.

ГАРАНЦІЯ
 Цей продукт має 5-річну гарантію за виробничі дефекти. Ваші закони права згідно місних законів і розпорядків не са порушені од изложенного в наступному документі. За повече информация относно условията за гаранция посетете уебсайта www.tefal.bg

ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДЪРЪЖКА
 Преди първото употреба измиете съда за готвене и след това го изсушете.
 За ефективност и стабилност: поставете тигана в центъра на котлона с подходящ диаметър за основата на тигана. Не допускайте дръжката да се нагрее прекомерно. Не прегрявайте съда/те за готвене.
 • За продукти с ръчки от неръждаема стомана:
 - може да се нагряват много при продължително използване,
 - за допълнителна безопасност ние препоръчваме използването на ръкавици за фуна.
 Продукти с малко индукционно дъно следва да бъдат използвани на подходящите индукционни плочки.
 Използване в фурна:
 Съдове, които са с дръжка от неръждаема стомана, могат да бъдат повзвани във фуна при температура до 250 °C.
 Готвене в микровълнова фурна не е безопасно.
 Почистете: Никога не използвайте белина, нито продукти на основата на хлор.
 За да удължите живота на вашия продукт, препоръчваме миене на ръка.
 Почистете в съдовата машина: препоръчително е да използвате леки препарати, като течност, гел, прах, без таблетки и сашета.
 За повече информация и всякакви въпроси, можете да се свържете с нас на езика на предпочитанията.
 Този тиган може да се рециклира в пункт за рециклиране.

JAMSTVO
 Proizvod ima jamstvo 5 godine za slučaj proizvodnih pogrešaka.
 Na Vaša lokalni zakonska prava ne utječe bilo koja izjava u ovom dokumentu. Za detaljne uvjete i izmike obratite se na www.tefal.hr

UPORABA I NEGA
 Prije upotrebe, operite i osušite svoje posude.
 Za efikasnost i stabilnost: postavite tavu na kuhalo koje promjerom odgovara promjeru tave. Pazite da ne zagorite rúku. Ne pregrijavajte svoje posude.
 • Za Tefal posude s rúkom od inoxa:
 - nakon dužeg vremena pripreme hrane rúke mogu postati vrlo vruće,
 - preporučujemo uporabu rukavica za dodatnu sigurnost.
 Proizvodi sa malom indukcijskom bazom moraju se rabiti na odgovarajućem indukcijskom bazom.
 Uporaba u pećnici:
 Posude koje imaju inox drškama sigurno je za uporabu u pećnici na temperaturu do 250 stupnjeva.
 Nije sigurno za mikrovlnu pećnicu.
 Čišćenje: ne rabite izbjeljivač ili proizvode na bazi klora.
 Kako bi produžili vijek trajanja proizvoda, preporučamo ručno pranje.
 Uporaba u perilici posuda: preporučujemo je pranje koristeći deterdenti, tekućinu, u gelu ili prašku, ne u tabletama ili saszetama.
 Za više detalja i informacija obratite se našem centru za korisnike preko www.tefal.com
 Ova je serpenyő kádható egy újrahásználati ponton.

ГАРАНЦІЯ
 Ezen termék minden gyártási hibájára 5 év garancia vonatkozik. A helyi törvényes jogait nem befolyásolja semmilyen rendelkezés ebben a dokumentumban. További információkért a szabályokról, feltételekről és kivételről látogasson meg a www.tefal.com weboldalunkat.

HASZNÁLATI TUDTÁSOK
 Az első használat előtt mossza el és szárazítsa meg az edényt.
 A nagyobb hatékonyságért és stabilitásért: helyezze a serpenyő a főzőlap közepére és válassza ki a megfelelő láng / főzőlap méretet. Kerülje el a nyél meggégését. Ne melegítse túl az edényt.
 • Hemeszű nyéllel rendelkező Tefal serpenyők esetében:
 - felmelegedhetnek hosszabb ideig tartó használat következtében,
 - nagyobb biztonság érdekében használjon fogókesztyűt.
 A kisebb indukciós aljú edényeket csak a megfelelő méretű indukciós felületen szabad használni.
 Használat a sütőben:
 A rozsdamentes acél fogókezesztésű edényeket sütőben használhatók, egészen 250 °C-ig.
 Nem használható mikrohullámú sütőben.
 Tisztítás: Ne használjon fehérítőt vagy klórtartalmú tisztítószereket.
 A termék tisztításának megőrzéséhez használjon kézmosószert.
 Mosogatógépekben történő tisztítás: előnyesebb gyengéd mosószereket, például folyadékok, gélt vagy port használni, nem tablettákat és tasakokat.
 További információkért vagy bármilyen kérdésére van, kérjük lépjen kapcsolatba ügyfélszolgálatunkkal a www.tefal.com weboldalon keresztül.
 Ez a serpenyő kádható egy újrahásználati ponton.

ГАРАНЦІЯ
 Proizvod ima garanciju 5 leti v primeru proizvodnih napak.
 Lokalni pravni zakoni ne vplivajo na nobeno izjavo v tem dokumentu. Za več informacij se obrnite na naš centralni servis (info: www.tefal.si)
 Ponev se lahko odnese na odlagališče za ponovno recikliranje.

UPORABA & NEGA
 Pred prvo uporabo, operite in obrišite posodo.
 Za učinkovitost in stabilnost: postavite ponev na kuhališče na velikost, ki je enaka velikosti poneve. Pazite, da ne pregrejete ročajev. Ne pregrejajte posode.
 • Za Tefalove produkte z nerjavimi ročajmi in zavrtimi ročajmi:
 - po daljši uporabi se lahko močno segrejejo,
 - za dodatno varnost vam priporočamo uporabo kuhinjskih rokavic.
 Posoda za indukcijo s majhnim dnem, se naj uporablja na indukcijski gretlni plošči, ki je dimenzijsko usklajena s posodo.
 Posoda, ki ima ročaj iz nerjavnega jekla, je varna za reko v pečici do 250 °C.
 Ni primerna za uporabo v mikrovlnni pečici.
 Čiščenje: ne uporabljajte belilni ali čistilne na osnovi klora.
 Za daljšo življenjsko dobo vašega proizvoda, priporočamo ročno pranje.
 Pranje v pomivalnem stroju: Priporočljiva je uporaba nežnih čistil, kot so: tekoča čista, geli ali prašek; ni priporočljiva uporaba tablet ali vrečk.
 Za več informacij se obrnite na naš centralni servis (info: www.tefal.si)
 Ponev se lahko odnese na odlagališče za ponovno recikliranje.



Ref: 20 99 044 380 - PA 10 22